

BOLO DE MOUSSE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 massa pronta sabor limão
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 6 limões

MODO DE PREPARO

Misture bem a massa, manteiga, ovos e leite, de preferência utilizando uma batedeira por cerca de 5 minutos em velocidade máxima

Unte o tabuleiro como de costume com manteiga e um pouco de trigo para não grudar

Despeje a massa no tabuleiro e leve ao forno a 200

Retire o suco dos limões e despeje no liquidificador

Acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata por 5 minutos

Leve à geladeira por 30 minutos até ficar um pouco consistente

Após os 30 minutos, verifique se o bolo já está dourado, se estiver, deixe

Coloque o mousse como cobertura

Se preferir coloque um pouco de coco ralado e casca ralada do limão para enfeitar

Leve à geladeira por 2 horas e já estará pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11395-bolo-de-mousse-limao.html>